

600斤的凉皮机首选徐州凯悦

产品名称	600斤的凉皮机首选徐州凯悦
公司名称	徐州凯悦机械有限公司
价格	14000.00/台
规格参数	种类:凉皮机 产品别名:河粉机 品牌:凯悦
公司地址	中国 江苏 徐州市云龙区 江苏徐州市火车站金凯隆大厦909室
联系电话	86 0516 83836869 13805207178

产品详情

种类	凉皮机	产品别名	河粉机
品牌	凯悦	型号	KY-600
电压	220 (V)	功率	0.3 (kw)
产品用途	做河粉	外形尺寸	5000*760*770 (mm)
净重	300 (kg)	包装	铁箱
适用范围	休闲食品厂设备、其他	营销	新品

河粉源自广州沙河镇，原名沙河粉，统称河粉，因各地叫法不一样，又名：切粉、米皮、粉皮、都是由大米经浸泡、磨浆、蒸煮、冷却、切条、精制而成的米制品。优质的河粉洁白晶莹，且韧、滑、嫩、薄、清香而驰名国内外，河粉靠食用方便，味道鲜美，食法多样（可炒、汤、蒸、凉拌）而赢得人们的喜爱。

河粉是由大米或面粉加水加工而成，不含添加剂，被销售者誉为最放心的绿色食品。河粉以其鲜嫩洁白、清爽可口、味道鲜美，以及食用方便、食法多样，可炒、煮、烫、蒸等，成为畅销各地的特色美食。

河粉机主要是将磨好的米浆自动输入河粉机，通过河粉机蒸箱里面的蒸气把它蒸熟成形，变成河粉，再切条冷却，这样一个全自动化过程。

河粉机采用优质不锈钢制造，美观耐用，功能完善，操作方便，多功能直热式升温，节能。

本机为满足国内各地淀粉类食品加工生产需要专项研制而成，一机四用，国内首创，汇集了本公司科研人员在国内数家科研院所研究成果，设计合理，工艺先进，结构紧凑。

操作简便，节能省电，投资风险小，效率高。

该机特点：

结构更加科学合理。自动控温，厚薄可调、人性化结构、豪华流线造型、安全环保、美观耐用、性价比高。

全自动化。从刷油、熟化、冷却、输送、折叠等工序全自动完成，实现一人即可制作凉皮的愿望。

采用直热式加温，升温快，热源多样化。

河粉主要由：下浆、蒸煮、切条、冷却四大部分组成。

产量高：一公斤大米可产三公斤河粉（可现场验证）。

高效节能：1000公斤河粉耗煤15公斤（可到河粉厂验证）。

结构符合卫生标准（采用前出粉，后下浆流水线结构，可与同行业机型比较对比）

多功能：一机可生产河粉、凉皮、拉肠粉、肠粉、米皮、猪肠粉、陈村粉等功能（可现场示范）

全自动：从大米到河粉一步成形，省工又省时，完全实现现代设备全自动理念。

产品优点：

1.主轴选用特种钢材，并经严格的热处理，使其寿命大大延长。

2.主轴加粗、加长，并加大电机功率，使产量大大提高。

3.出口处增加铝合金圆盘，使您在使用时消除热水溅身或洒落地面的烦恼。

4.废除原来的普通轴承，彩用特种结构轴承，虽然增加了成本，但提高了设备的使用性能，消除了噪音，延长了使用寿命。

5.采用进口加热元件，加热快，确保使用寿命，并保证东北、西北地区，冬雪天气照样生产。比其它机型号每小时可节省1度电。

6.设备上增加了开合工作台，使用更加方便，避免了客户自备案板的麻烦。

7.一改其它机型号靠调压器和经验调温的笨方法，彩用仪表恒温控制，使工艺变的简单化，人人可操作。

8.人性化造型结构，仪表盘与工作台安装在同一方位，一切参数醒目直观，方便操作。

9.主要部件采用铝合金和不锈钢，符合国家食品卫生标准，美观耐用。

10.使用本机洗面和不洗面均可制作，厚薄可调，不需拆机清理，靠边仪表控制操作，无需用刷抹油。能制作凉皮、米皮、擀面皮、银丝面等产品。生产时，只要将面水倒入料斗内，出机即为熟制品。并通过调整工艺和温度，可使面皮表面产生起泡（膨化）、起花纹、表面光亮平整等不同效果，可根据各地流

行口味自由选择。

生产成本：

按每公斤可生产3公斤河粉计算，每小时可产120公斤河粉（需大米40公斤），每天按8小时算，其需要大米40公斤*8小时=320公斤，普通大米按市场价格2.4/公斤，每天需大米成本768元，每天耗电和燃料48元，共计816元。

营业额：

每天生产河粉：120公斤*8小时=960公斤

按中等批发价算：960公斤*1.8=1728元

年利润：

每天利润：1728-816=912元

每年利润：912*350天=319200元

通过以上可行性分析，投资河粉加工是一条最现实最有效的掘金途径，明智的创业者，尽快抓住投资机遇，加入到河粉加工业来吧！

凉（面）皮制作工艺过程：

和面洗面筋：取高筋小麦面粉（未加面粉增白剂的面粉做出的凉皮最筋道）10斤加温水5斤左右和成软面团，静止醒发30分钟，然后在清水中揉洗出面筋，其余水糊用纱布过滤后静止沉淀5-8小时（夏天最好放入冰箱冷藏室）。

调糊：待上部澄清后沥出清水，再将精盐10克、天喜牌凉皮精15克用少许80度以上的水化开搅入凉皮糊中，打搅均匀。

制皮：将旋子（似铜锣）内擦少许色拉油，取凉皮糊150克左右加入旋子摇匀，使凉皮糊均匀的摊开，放到锅内沸水上面，盖上锅盖，大火煮2分钟左右，取出放入凉水槽中冰透即可揭出凉皮，以此类推。制作好后每张之间要擦少许色拉油，以防粘结，最后用洁净湿布盖好，以防失水干裂。

蒸面筋：洗出的面筋加点膨发粉上笼蒸熟，降温后切块备用。

调拌凉皮：将旋蒸好的凉皮切成条，拌入面筋块、辣椒油、食醋、调料水、盐、味精、麻汁、黄瓜丝或熟豆芽等调料或小菜，即可食用